



























FORMULE À 25€

**BUFFET À VOLONTÉ + JUS MAISON À VOLONTÉ
+ 1 BOISSON CHAUDE**

LE SALÉ

- Œufs bénédicte (oeufs poché & sauce hollandaise)  
- Falafels et sauce au fromage blanc et épices cajun  
- Tenders de poulet et aioli
- Soupe du jour  
- English muffin à garnir 
- Gnocchi crème de parmesan 
- Purée de betterave au Xérès et huile fumée  
- Gaufre salée effiloché de porc & champignons
- Rillettes de poissons au cream cheese et citron vert 
- Charcuterie Italienne : pancetta / salami & porchetta 
- Plateau de fromages fermiers  
- Salade composée aux légumes de saison  
- Samoussas de légumes 
- Sélection de pains de la boulangerie Hébert

LE SUCRÉ

- Bircher muesli (préparation à base de céréales, de fruits et de lait d'avoine)  
- Scones et confitures locales 
- Fontainebleau (fromage blanc et crème fouettée)  
- Cookies aux pépites de chocolat 
- Salade de fruits de saison  
- Gâteaux de notre cheffe pâtissière Émilie 



LE DIMANCHE DE 11H À 14H



= vegan



= végétarien



= sans gluten



consultez-nous pour les allergènes



L'avocat a le vent en poupe or sa culture est néfaste pour l'environnement : 1 avocado toast = 300L d'eau
c'est pourquoi vous n'en verrez pas au Meskad <3